



Sem. 9 - 23/02/2026 au 01/03/2026

**Sens &
cuisine**
LUNDI**MARDI****JEUDI****VENDREDI****Entrée**Mirepoix de légumes
frais mayonnaiseBolée de concombre
vinaigretteBatavia aux pommes
et au chèvre*Option Sans Viande**Mirepoix de légumes frais
mayonnaise**Bolée de concombre vinaigrette**Salade de riz à la grecque (fêta AOP
et olives noires)**Batavia aux pommes et au chèvre***Plat**Pièce de rôti de porc
frais braisée

Escalope viennoise

Dahl de lentilles corail
et patates douces
fraîches rôtiesDos de colin à
l'armoricaine*Option Sans Viande**Pané croustillant au fromage**Nuggets de blé**Dahl de lentilles corail et patates
douces fraîches rôties**Dos de colin à l'armoricaine***Accompagnement**Mijoté de flageolet de
la maisonPetits pois à la
française

Brocolis en persillade

Penne au beurre demi-
sel*Option Sans Viande**Mijoté de flageolet de la maison**Petits pois à la française**Brocolis en persillade**Penne au beurre demi-sel***Laitage**

Saint Nectaire

Camembert

Dessert

Semoule au lait vanille

Fruits frais de saison

Crème dessert praliné

Jour	Service	Recette	Ingrédients	Allergènes
lundi 23/02/2026	Déjeuner	Mirepoix de légumes frais mayonnaise Pièce de rôti de porc frais braisée Pané croustillant au fromage Mijoté de flageolet de la maison Saint Nectaire Fruits frais de saison	Carotte Entiere, Mayonnaise, Moutarde, Navet, Pdt Agatha, Petit Pois Tres Fin Arome Type Patrelle, Bouillon Boeuf Deshy / Granule, Carotte Entiere, Eau Du Robinet, Farine Type 55, Huile Colza, Navet, Oignon Cube, Porc Roti Longe Pané croustillant fromage Ail Hache / Coupe, Bouillon légume Deshy, Carotte Entiere, Farine Type 55, Flageolet Vert Type Chevriers, Herbes De Provence, Huile Colza, Navet, Oignon Cube Fromage Saint Nectaire Pomme Golden	Moutarde, Oeuf, Sulfités Gluten, Sulfités Gluten, Lait, Oeuf Celeri, Gluten, Oeuf Lait *
mardi 24/02/2026	Déjeuner	Bolée de concombre vinaigrette Escalope viennoise Nuggets de blé Petits pois à la française Gouda Semoule au lait vanille	Ciboulette Hachee / Coupee, Concombre Entier, Eau Du Robinet, Echalote Cube, Epice Poivre Gris Moulu, Huile Colza, Moutarde, Sel Fin, Vinaigre De Vin Dinde Escalope Viennoise Cuite Piece Nuggets Vegetal Bouillon légume Deshy, Carotte Entiere, Farine Type 55, Herbes De Provence, Huile Colza, Navet, Oignon Cube, Petit Pois Tres Fin, Salade Laitue, Sucre Poudre / Semoule Fromage Gouda Eau Du Robinet, Lait 1/2 Ecreme Uht, Orange, Semoule, Sel Fin, Sucre Poudre / Semoule, Vanille Arome Liquide	Moutarde, Sulfités Gluten, Oeuf Celeri, Gluten Celeri, Gluten, Oeuf Lait Lait
mercredi 25/02/2026	Déjeuner	Julienne de céleri rave frais en rémoulade Ragoût d'agneau à la bière & aux carottes Calamars à l'armoricaine Semoulé à l'huile d'olive Tomme noire Salade de fruits frais du moment	Capre Fine, Celeri Rave Entier, Epice Poivre Gris Moulu, Huile Tournesol, Jus Concentre Citron Type Pulco, Mayonnaise, Moutarde, Persil Hache, Sel Fin, Vinaigre De Cidre Agneau Saute, Ail Hache / Coupe, Biere Brune Indiv, Bouillon Volaille Deshy, Carotte Entiere Eboutee, Farine Type 55, Huile Colza, Oignon Cube Ail Hache / Coupe, Bisque Homard, Carotte Entiere, Cognac Denature / Modifie, Encornet Lamelles, Farine Type 55, Herbe Estragon, Herbes De Provence, Huile Colza, Navet, Oignon Cube, Tomate Concentre Eau Du Robinet, Epice Cumin Moulu, Huile Olive, Semoule Couscous Fromage Croute Noire Jus Orange (Pur Jus), Orange, Poire, Pomme Golden	Celeri, Moutarde, Oeuf, Sulfités Celeri, Gluten, Oeuf * Crustaces, Gluten, Lait, Mollusques Gluten Lait *
jeudi 26/02/2026	Déjeuner	Salade de riz à la grecque (feta AOP et olives noires) Dahl de lentilles corail et patates douces fraîches rôties Brocolis en persillade Camembert Fruits frais de saison	Eau Du Robinet, Epice Poivre Gris Moulu, Fromage Feta Cubes, Huile Colza, Moutarde, Oignon Rouge, Olive Noire Rondelle, Riz Etuve Indica, Sel Fin, Vinaigre De Vin Ail Hache / Coupe, Bouillon légume Deshy, Carotte Entiere, Coriandre, Epice Curry, Huile Colza, Lentille Corail Seche, Navet Long, Oignon Cube, Patate Douce, Persil Hache Ail Hache / Coupe, Brocolis, Huile Colza, Persil Hache Fromage Camembert Pomme Golden	Lait, Moutarde, Sulfités Celeri, Moutarde, Oeuf Lait *
vendredi 27/02/2026	Déjeuner	Batavia aux pommes et au chèvre Dos de colin à l'armoricaine Penne au beurre demi-sel Edam Crème dessert praliné	Eau Du Robinet, Echalote Cube, Epice Poivre Gris Moulu, Fromage Feta Cubes, Huile Colza, Moutarde, Persil Hache, Pomme Golden, Salade Batavia, Sel Fin, Vinaigre De Vin Ail Hache / Coupe, Bisque Homard, Carotte Entiere, Cognac Denature / Modifie, Colin Alaska Dos Piece, Eau Du Robinet, Farine Type 55, Herbes De Provence, Huile Colza, Navet, Oignon Cube, Tomate Concentre Huile Colza, Pates Penne, Sel Fin Fromage Edam Creme Dessert Praline Indiv	Lait, Moutarde, Sulfités * Crustaces, Gluten, Lait, Poisson Gluten Lait Lait

L'affichage des allergènes est effectué à titre informatif. Chaque utilisateur du logiciel doit vérifier par lui-même la véracité de ces informations auprès du ou des fournisseurs de denrées alimentaires concernés.
En cas d'erreur, l'utilisateur ne pourra pas engager la responsabilité de la société Agap'pro, editrice du logiciel.